

Menu Catering

Zestawy obiadowe serwowane w naczyniach żaroodpornych
na **5 osób** lub **10 osób**

Do zestawów obiadowych rosół domowy gratis.

ZESTAW I

5 osób

- 2x Rolada wołowa
- 3x Udko z kaczki
- 2x Łódeczka z brokułami i fetą
- 3x Tradycyjny kotlet schabowy
- 4x Kluski śląskie
- 4x Ziemniaczki z papryką wędzoną
- 1x miska sałatka z czerwonej kapusty
- 1x miska Colesław z ogórkiem i koperkiem
- 1x miska surówka z marchwi i pora

360 zł

10 osób

- 4x Rolada wołowa
- 6x Udko z kaczki
- 4x Łódeczka z brokułami i fetą
- 6x Tradycyjny kotlet schabowy
- 8x Kluski śląskie
- 8x Ziemniaczki z papryką wędzoną
- 2x miska sałatka z czerwonej kapusty
- 2x miska Colesław z ogórkiem i koperkiem
- 2x miska surówka z marchwi i pora

710 zł



Menu Catering

Zestawy obiadowe serwowane w naczyniach żaroodpornych
na **5 osób** lub **10 osób**

Do zestawów obiadowych rosół domowy gratis.

ZESTAW II

5 osób

- 3x Pieczeń z karkówki z warzywami i czosnkiem
- 2x Kula schabowa faszerowana porem, szynką i serem
- 2x Gniazda drobiowe ze szpinakiem i grzybami leśnymi
- 3x Pierś z pomidorami i mozzarellą
- 4x Kluski śląskie
- 4x Ziemniaki puree z koperkiem
- 1x miska sałatka z czerwonej kapusty
- 1x miska Colesław z ogórkiem i koperkiem
- 1x miska Surówka z marchwi i pora

360 zł

10 osób

- 6x Pieczeń z karkówki z warzywami i czosnkiem
- 4x Kula schabowa faszerowana porem, szynką i serem
- 4x Gniazda drobiowe ze szpinakiem i grzybami leśnymi
- 6x Pierś z pomidorami i mozzarellą
- 8x Kluski śląskie
- 8x Ziemniaki puree z koperkiem
- 2x miska Sałatka z czerwonej kapusty
- 2x miska Colesław z ogórkiem i koperkiem
- 2x miska Surówka z marchwi i pora

710 zł

Menu Catering

Zestawy obiadowe serwowane w naczyniach żaroodpornych
na **5 osób** lub **10 osób**

Do zestawów obiadowych rosół domowy gratis.

ZESTAW III

5 osób

- 2x Kieszeń drobiowa farmerska z pieczarkami
- 2x Rogal wieprzowy z serem wędzonym i żurawiną
- 3x Sznycel drobiowy po włosku
- 3x Udko z kaczki
- 4x Dufinki prowansalskie
- 4x Kluski śląskie
- 1x miska Sałatka z czerwonej kapusty
- 1x miska Colesław z ogórkiem i koperkiem
- 1x miska Surówka z marchwi i pora

360 zł

10 osób

- 4x Kieszeń drobiowa farmerska z pieczarkami
- 2x Rogal wieprzowy z serem wędzonym i żurawiną
- 6x Sznycel drobiowy po włosku
- 6x Udko z kaczki
- 8x Dufinki prowansalskie
- 8x Kluski śląskie
- 2x miska Sałatka z czerwonej kapusty
- 2x miska Colesław z ogórkiem i koperkiem
- 2x miska Surówka z marchwi i pora

710 zł



Menu Catering

ZESTAWY KOLACYJNE

ZESTAW I

5 osób

3x Szaszłyki drobiowo-wieprzowe
2x Schab po szwajcarsku
3x Gniazda drobiowe ze szpinakiem i grzybami
2x Udko z kaczki
4x Ryż z warzywami
4x Ziemniaki Hasselback
1x Sałatka grecka

325 zł

10 osób

6x Szaszłyki drobiowo-wieprzowe
4x Schab po szwajcarsku
6x Gniazda drobiowe ze szpinakiem i grzybami
4x Udko z kaczki
8x Ryż z warzywami
8x Ziemniaki Hasselback
2x Sałatka grecka

640 zł





Menu Catering

ZESTAWY KOLACYJNE

ZESTAW II

5 osób

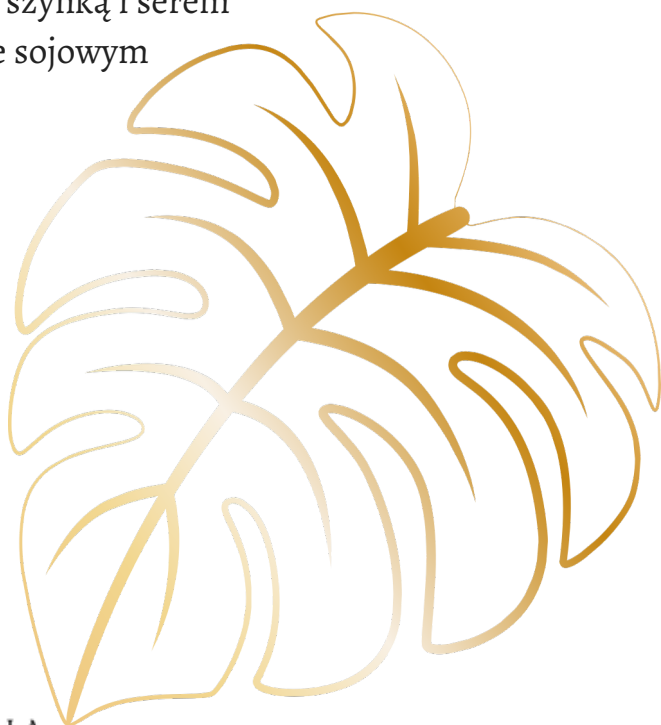
- 2x Łódeczka drobiowa ze smażoną papryką, szynką i serem
- 3x Żeberka karmelizowane w miodzie i sosie sojowym
- 2x Kotlet po góralsku
- 3x Karczek drwala
- 4x Ziemniaczki z papryką wędzoną
- 4x Frytki stekowe
- 1x Sałatka grillowa

325 zł

10 osób

- 4x Łódeczka drobiowa ze smażoną papryką, szynką i serem
- 6x Żeberka karmelizowane w miodzie i sosie sojowym
- 4x Kotlet po góralsku
- 6x Karczek drwala
- 8x Ziemniaczki z papryką wędzoną
- 8x Frytki stekowe
- 2x Sałatka grillowa

640 zł





Menu Catering

Zestawy kolacyjne

ZESTAW III rybny

5 osób

3x Łosoś z kruszonką ziołową
3x Sola w cieście szpinakowym
4x Dorsz z warzywami w cieście francuskim
4x Ryż z warzywami
4x Dufinki
1x Sałatka z pieczonego buraka z kiszonymi warzywami

380 zł

10 osób

6x Łosoś z kruszonką ziołową
6x Sola w cieście szpinakowym
8x Dorsz z warzywami w cieście francuskim
8x Ryż z warzywami
8x Dufinki
2x Sałatka z pieczonego buraka z kiszonymi warzywami

750 zł





Menu Catering

DANIA SPECJALNE SZEFA KUCHNI

3 osoby

Skoki z królika duszone z
warzywami i białym winie w
kremowym sosie
ze szpinakiem

130 zł

6 osób

Skoki z królika duszone z
warzywami i białym winie w
kremowym sosie
ze szpinakiem

260 zł

3 osoby

Policzki wieprzowe duszone
w czerwonym winie z warzywami

130 zł

6 osób

Policzki wieprzowe duszone
w czerwonym winie z warzywami

260 zł

3 osoby

Żeberka glazurowane w miodzie
na kapuście zasmażanej

110 zł

6 osób

Żeberka glazurowane w miodzie
na kapuście zasmażanej

220 zł



Menu Catering

DANIA SPECJALNE SZEFA KUCHNI

3 osoby

Kurczak a'la mimoza z warzywami
w sosie sojowym z ryżem

110 zł

6 osób

Kurczak a'la mimoza z warzywami
w sosie sojowym z ryżem

220 zł

3 osoby

Gulasz z dzika
z kluseczkami dyniowymi

140 zł

6 osób

Gulasz z dzika
z kluseczkami dyniowymi

280 zł

3 osoby

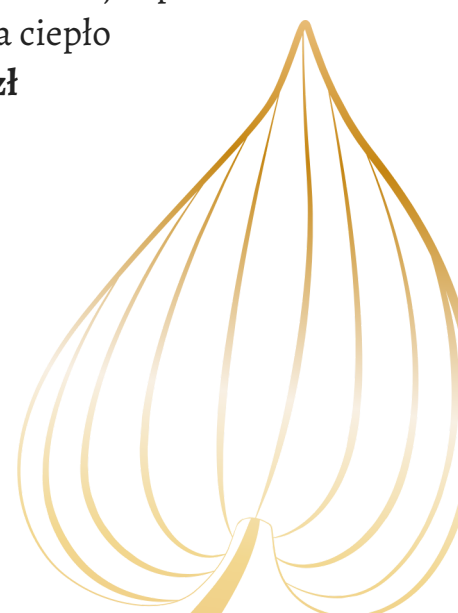
Udko z kaczki na czerwonej kapuście
ze śliwką na ciepło

120 zł

6 osób

Udko z kaczki na czerwonej kapuście
ze śliwką na ciepło

240 zł





Menu Catering

DANIA SPECJALNE SZEFA KUCHNI POTRAWY WEGETARIAŃSKIE

3 osoby

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą
i grzybami
w sosie grzybowym 6szt
90 zł

6 osób

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą
i grzybami
w sosie grzybowym 12szt
180 zł

3 osoby

Naleśniki z pieczarkami i serem
pod beszamelem
80 zł

6 osób

Naleśniki z pieczarkami i serem
pod beszamelem
160 zł

3 osoby

Lasagne ze szpinakiem z warzywami
i mascarpone
80 zł

6 osób

Lasagne ze szpinakiem z warzywami
i mascarpone
160 zł